EAT ME
LIKE IT'S HOT

EAUX

Microfiltrée Castalie, plate ou pétillante — 4 à volonté

BOISSONS FRAÎCHES

Tonic water bio, Maison Meneau 25 cl — 7
Coca-Cola / Coca-Cola zéro 33 cl — 6
Ginger Beer Uma — 7
Thé glacé Uma, infusion de feuille de thé vert, basilic, citron vert — 7
Archipel, Kombucha feuilles de cassis — 7

JUS DE FRUITS

Jus frais (orange, pamplemousse, pomme) 25 cl — 5

CAFÉTERIE (CAFÉ LOMI, PARIS)

Expresso / Ristretto / Allongé — 3
Café Macchiato / Noisette — 3,50
Capuccino / Latte / Americano — 5
Chocolat chaud — 6

THÉS ET TISANES (NEWBY, LONDON)

Hunan vert, English Breakfast, Earl Grey, Camomille, Menthe poivré— 5
Chai latte — 7
Matcha latte — 7

BIÈRES 33cl

FAUVE, New England Lager — 8,50
FAUVE, New England IPA — 9
PINK SUN, West Coast IPA (0,4% Vol) — 8

COCKTAILS SANS ALCOOL

NO NEGRONI, JNPR n°1 0.0%, BTTR n°1, VRMTH N°1 — 14
SPRITZ 0, L'aperitivo Iessi, eau pétillante — 14
SOBER GIN TONIC, JNPR n°1 0.0%, indian tonic Meneau — 14
SOBER DARK'N STORMY, RHHM n°1, ginger beer Uma, citron vert — 14

COCKTAILS

ST-GERMAIN SPRITZ, liqueur de fleur de sureau Nusbaumer, champagne Archibald, eau pétillante — 14
APEROL SPRITZ, Aperol, champagne Archibald, eau pétillante — 14
CAMPARI SPRITZ, Campari, champagne Archibald, eau pétillante — 14
MOSCOW MULE, vodka quinoa Fair, citron vert, ginger beer Uma — 14
NEGRONI, gin citadelle, vermouth Dolin rouge, campari - 14
ESPRESSO MARTINI, vodka fair, liqueur de café Fair, espresso - 14

TRAVELLERS COCKTAILS

PARIS, Orchard Keeper, calvados Cristian Drouin, vermouth Del Professore Bianco, miel du tarn-et-Garonne et Scrappy's Orange Bitters - 14
NEW YORK, Manhattan, whisky Nikka Coffey Grain, vermouth Del Professore Rosso, Aromatic Bitters, cerises Amarena - 14

FORMULES LUNCH

ENTRÉE/PLAT ou PLAT/DESSERT – 25€
ENTRÉE/PLAT/DESSERT – 30€

Tous nos produits (de saison) sont sourcés par le chef Greg Marchand et proviennent de petits producteurs qui travaillent dans une démarche d'agriculture raisonnée.
Les plats sont servis dès qu'ils sont prêts.
Merci de nous informer de toute allergie ou intolérance alimentaire.
Nos viandes sont toutes d'origine européenne (U.E)
Option végétarienne sur demande
Prix nets TTC.

ENTRÉES

TERRINE DE COCHON DE LA MAISON MONTALET
Pickles de saison & herbes fraîches

TRUITE DE BANKA
Gravlax, pomme Granny Smith, gelée au cidre & céleri branche

VELOUTÉ (v)
Champignons, espuma d'ail confit & croûtons au levain

PLATS

ORZOTTO (v)
Fenouil braisé, pecorino & noix fraîches

PÊCHE DU JOUR
Haricots coco, citrons confits & sauce hollandaise fumée

PETITS FARCIS À LA PROVENÇALE
Cochon du Perche & crème à l'estragon

FROMAGES

FROMAGES AFFINÉS AU CHOIX « FRESCOLET » (v)
Accompagnés d'un chutney

SÉLECTION DE DEUX FROMAGES – 14
SÉLECTION DE QUATRE FROMAGES – 22

DESSERTS

BANOFFEE
Banane, noix de pécan, dulche de leche, crumble cacao & muscade

TARTE TATIN
Caramel & crème crue à la fève de Tonka